

ザ・キャピトルホテル 東急
ザ・キャピトル クリスマス 2020 ～Phoenix Winter～
クリスマス限定の宿泊プランやレストラン・バー商品をご紹介します



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、ホテル開業 10 周年を迎えた記念すべき 2020 年のクリスマスプロモーションをレストラン・バーや宿泊プランで華やかに展開いたします。

今年のテーマ「Phoenix Winter(フェニックス ウィンター)」は、ホテルロゴのモチーフでもある鳳凰(不死鳥)がクリスマスに煌めきと温もりを届けるという着想から考案。また、2020 年は近年稀にみる困難に見舞われた年でもありましたが、この逆境を乗り越え将来に向けて“再生”していくことを切に願う想いも込めています。

ホテルが建つこの地は、都内屈指の夜景を望める絶景スポット。そして、ご滞在がより満ち足りたものになるよう客室でクリスマスディナーをお楽しみいただけるステイプランなど 3 種類をラインアップいたしました。館内のレストランやバーでもオマール海老やジビエ、国産黒鮑などを使用した特別な日に相応しい商品を多数取り揃えてお客さまをお迎えいたします。

一年で最も街が耀くこの季節。ザ・キャピトルホテル 東急ならではのアーバンクリスマスをお楽しみください。



◇ご宿泊プラン

■ クリスマス ステイプラン 2020



聖夜に華やぎを添えるクリスマスブーケをお部屋にご用意いたします。東京を見渡す夜景と珠玉のシャンパンを楽しみながら、大切な方と穏やかに流れるひとときを。

- [宿泊期間] 2020年12月1日(火)～25日(金)
- [ルームタイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン(ともに 44.8 m²)
- [料 金] お1人さま料金 (2名さま1室利用の場合) 38,060円～
- [プラン内容] ご宿泊 / シャンパン ハーフボトル(ルイナール ブラン・ド・ブラン 375ml)
本プランオリジナル クリスマスブーケ / ルームサービスのご朝食

■ インルームクリスマスディナー ステイプラン

クリスマスの思い出を彩るお部屋で楽しむディナーコース。オールデイダイニング「ORIGAMI」から運ばれる目にも鮮やかなシェフ渾身の料理と都会の煌めくパノラマビューをご満喫ください。

- [宿泊期間] 2020年12月21日(月)～25日(金)
- [ルームタイプ] デラックス キング / ハリウッドツイン(ともに 44.8 m²)
- [料 金] お1人さま料金 (2名さま1室利用の場合) 46,840円～
- [プラン内容] ご宿泊 / ルームサービス クリスマスディナー
ルームサービスのご朝食
- [クリスマスディナー特典] グラスシャンパンをプレゼント(お1人さま1グラス)



■ クリスマスパーティ ステイプラン

3～5名さまで2部屋ご利用いただけるコネクティングルーム専用プラン。種類豊富なパーティスタイルの料理をご家族やお仲間と囲めば、窓から覗く夜景もきらびやかな装飾へと変貌を遂げます。

- [宿泊期間] 2020年12月21日(月)～25日(金)
- [ルームタイプ] デラックス キング + ハリウッドツイン(2部屋で 102.6 m²)
※コネクティングルームは2部屋間を内扉で行き来できるタイプのお部屋です
- [料 金] お1人さま料金 (4名さま1室利用の場合) 35,022円～
- [プラン内容] ご宿泊 / ルームサービス クリスマスパーティセット
オールデイダイニング「ORIGAMI」でのご朝食
- [クリスマスディナー特典] グラスシャンパンをプレゼント(お1人さま1グラス)



※いずれのプランも Go To トラベルキャンペーン割引対象です ※ご宿泊日の3日前までにご予約ください

※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

クリスマス ステイプランに関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宿泊予約 Tel. 03-3503-0109(代表)

クリスマス ステイプラン 2020

<https://bit.ly/355WEDe>

インルームクリスマスディナー ステイプラン

<https://bit.ly/37nqQfN>

クリスマスパーティ ステイプラン

<https://bit.ly/3kaVFbl>

◇3階 日本料理「水簾」

■ 鉄板焼クリスマスディナーコース「煌（きらめき）」



選りすぐりの上質な食材を惜しげもなく織り込んだ豪華絢爛なコース。新鮮な伊勢海老や黒鮑、タラバ蟹を使用しながら、肉料理には神戸牛フィレ肉を提供いたします。最後には芳醇なフォアグラを合わせたガーリックライスと贅沢の限りを尽くした至高のディナーをご堪能ください。

[期間] 2020年12月1日(火)～25日(金)

[時間] 午後5時30分～午後8時(L.O.)

[料金] お1人さま 41,500円(50,215円)

[メニュー]

アミューズ / 国産活伊勢海老のお造り / 国産活黒鮑の鉄板焼 / タラバ蟹の鉄板焼 サラダ仕立て
神戸牛フィレ肉のステーキ / フォアグラ入りガーリックライス・赤出汁・香物 / デザート / コーヒー・小菓子

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

【日本料理「水簾」】

ザ・キャピトルホテル 東急の“和のもてなし”を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご堪能ください。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。お祝いや接待に最適な個室も充実しております。

3階 日本料理「水簾」

営業時間:ランチ 午前12時～午後3時 / ディナー 午後5時30分～午後9時

Tel:03-3503-0873

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/plan/69207/index.html>

◇3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

■ 総料理長 曾我部 俊典が贈る「フェニックス ウィンター デイナー」



聖餐の幕開けは、アテモヤと新鮮な真鯛のマリアージュを味わうカルパッチョを堪能いただき、続いてソテーで旨味を閉じ込めたオマール海老と濃厚なアメリカンソース、柑橘とバニラが香るムースリソースとともに食す垂涎の一皿を。メインディッシュは滋味豊かな鹿フィレ肉を、グリーンペッパーとマデラ酒を使用したソースでお召しあがりください。

【期間】 2020年12月21日(月)～25日(金) 【時間】 午後5時～午後9時(L.O.)

【料金】 お1人さま 13,000円(15,730円)

【メニュー】

アミューズ / アテモヤのキューブと真鯛のカルパッチョ…A / オマール海老のソテー バニラとオレンジのムースリソース…B
鹿フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース キャベツとパテのミルフィーユ…C / デザート、コーヒー



曾我部 俊典 Toshinori Sogabe

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人。26歳でフランスに渡り、本格的にフランス料理を学ぶ。帰国後、1987年名古屋東急ホテルに入社。2001年 セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフへ就任し、2007年「ミシュラン東京'08」一ツ星を獲得。2008年横浜ベイホテル東急 総料理長へ就任し、2017年からは副総支配人も兼任。2019年4月から現職。お客さまの心に残るおもてなしの追求と絵画をイメージしたメニューの創作など、新しい料理の世界を開拓し続けるほか、後進の育成にも力を注いでいる。

■ ORIGAMI クリスマス パーティプラン

ご家族や気の置けないご友人と、ORIGAMI おすすめのパーティ料理に舌鼓を打ちながら、豊富なラインアップのお飲みものをフリーフローで楽しめるプランをご用意いたしました。名物のパーコーメンや目の前で切り分ける豪快な肉料理など ORIGAMI でしか味わえない品々をお楽しみください。

【期間】 2020年12月21日(月)～25日(金)

【時間】 午後5時～午後9時(L.O.)

【料金】 お1人さま 12,000円(14,520円)

【大皿料理】

アミューズ / シーザーサラダ / 金目鯛のブイヤベース

トマホークステーキ / ミニパーコーメン / デザート

【フリーフロー2時間】

スパークリングワイン / 白・赤ワイン / ビール / ソフトドリンク



■ORIGAMI クリスマス プリフィックスディナーコース

[期 間] 2020年12月21日(月)～25日(金)

[時 間] 午後5時～午後9時(L.O.)

[料 金] お1人さま 10,000円(12,100円)～

[プリフィックスディナーコース]

アミューズ / 前菜 / スープ / メインディッシュ

デザート / 小菓子 / コーヒー

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

■ORIGAMI クリスマス ランチコース

[期 間] 2020年12月21日(月)～25日(金)

[時 間] 午前11時～午後2時30分(L.O.)

[料 金] お1人さま 8,000円(9,680円)

[ランチコース]

前菜 / スープ / メインディッシュ / デザート / コーヒー

【オールデイダイニング「ORIGAMI」】

朝食には、厳選された食材を使用したブッフスタイルに加え、セットメニューをご用意。ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインと共に楽しみいただく本格ディナーはもちろん、旧キャピトル東急ホテル時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいている名物メニューなどバラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。

3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間:午前7時～午後10時 Tel:03-3503-0872

 フェニックス ウィンター デイナー <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/69241/index.html>

 クリスマス パーティプラン <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/69240/index.html>
◇4階 ザ・キャピトル バー

まるで宝飾品のように美しいカクテルもクリスマスらしい演出のひとつに。館内のレストランでディナーをご利用いただく前に、バーで食前酒を嗜んでいただくのもホテルならではの楽しみ方です。もちろんディナーの余韻に浸りながらの食後酒としてもどうぞ。

[期 間] 2020年12月1日(火)～25日(金)

[時 間] 午後2時～午後11時 (L.O.午後10時30分)

[メニュー・料金]

Twinkle Star (トゥインクルスター) 2,500円(3,025円) …A

クリスマスツリーをイメージして創られた、苺がほのかに香るシャンパンカクテル。ラズベリーとブルーベリーがツリーのオーナメントを表現し、立ち昇る泡がイルミネーションのように輝きます。

Holy Wish (ホーリーウィッシュ) 2,500円(3,025円) …B

播り潰した苺をホワイトチョコレートのリキュールとラムで仕上げる甘露な一杯。ローズマリーのリースから漂うすっきりとした香りが、カクテルをより上品に昇華させます。

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです


【ザ・キャピトル バー】

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターそして庭園の緑と赤坂の街並みをのぞむソファ席など2つの表情を持つ都会の隠れ家です。さらにメインロビーからは専用エレベーターもご用意。喧騒から隔離された特別な空間をお楽しみいただけます。

4階 ザ・キャピトル バー

営業時間:午後2時～午後11時 Tel:03-3503-0874

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/bar/plan/69205/index.html>

■シャンパン バイザグラス “R&L ルグラ ブリュット ブラン・ドゥ・ブラン”

館内のレストランとバーにて、R&L ルグラ ブリュット ブラン・ドゥ・ブランのマグナムボトルをバイザグラスにて販売いたします。R&L ルグラは、伝統的な手法によるシャルドネ種を用いた本物志向のシャンパーニュ造りで知られ、プロの御用達として定評のあるシャンパーニュメーカー。また、もう一つの特徴ともいえるボトル底の朱いカラーリングは、マダムが愛用するパンプスから発想されボトルにフェミニンなイメージを与えています。

[期間] 2020年12月1日(火)より 無くなり次第終了

[時間] 各店舗の営業時間による

[料金] 1グラス 3,500円(4,235円)

[対象店舗]

- ・日本料理「水簾」
- ・中国料理「星ヶ岡」
- ・オールデイダイニング「ORIGAMI」
- ・ザ・キャピトル バー

※限定商品の為数量に限りがございます

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております

※写真はイメージです



“シャンパン バイザグラス R&L ブリュット ルグラ ブラン・ドゥ・ブラン” に関するお問い合わせ
各レストラン・バー Tel:03-6206-1576(代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/69206/index.html>

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性がございます。

[お客さまへのお願い]

[ホテルの取り組み]



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



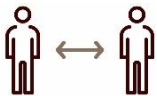
マスク・フェイスシールドの着用



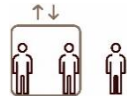
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解放された「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・伊藤・川邊(かわべ)・柳瀬

Tel: 03-6206-1576 / Fax: 03-3503-0877

Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp